



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH SURIMI DARI BERBAGAI JENIS IKAN DAN KONSENTRASI TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN UDANG ANALOG (TIRUAN)

ABSTRACT

KARAKTERISTIK STARTER KERING DARI ISOLAT BAKTERI INDIGENOUS KAKAO ACEH

DRIED STARTER MANUFACTURE STUDIES OF BACTERIAL ISOLATES INDIGENOUS COCOA ACEH

Agustia Maulina¹, Murna Muzaifa², Anshar Patria²

¹Mahasiswa Fakultas Pertanian Unsyiah “ Banda Aceh

²Staf Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Unsyiah, Banda Aceh

ABSTRACT

This research aims to study dry starter manufacture of isolates BAL, BAA and mixture of isolates BAL and BAA for Aceh cocoa fermentation . This research is an exploratory laboratory with 3 stages: the rejuvenation of bacteria, bacterial isolates characterization and manufacture of dry starter. The analysis carried out by analysis yield, moisture content, cell viability and descriptive organoleptics (flavor, color and texture). The results reveal that five (5) of isolates BAL and BAA can be rejuvenated well. *L. coryniformis* and *Gluconobacter* sp is selected bacteria (potential) that has the ability to degrade protein and pectin. The resulting dried starter had an average yield of 63.42%, water content 9.77% and cell viability $1,3 \times 10^5$ CFU/g. Organoleptic characteristics of dried starter as a whole has a sour flavor, bright color and smooth texture. The best treatment was obtained by the treatment using isolate BAL selected (*L. coryniformis*) with the highest cell viability was $1,9 \times 10^5$ CFU/g.

Keywords : Cocoa fermentation, BAL and BAA isolates, dry starter.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pembuatan starter kering dari isolat BAL, BAA dan campuran isolat BAL dan BAA untuk fermentasi kakao Aceh. Penelitian ini bersifat laboratorium eksploratif dengan 3 tahapan yaitu: peremajaan isolat bakteri, karakterisasi isolat bakteri dan pembuatan starter kering. Analisis yang dilakukan meliputi: analisis rendemen, kadar air, viabilitas sel dan organoleptik deskriptif (aroma, warna dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa ke lima (5) isolat BAL dan BAA dapat diremajakan dengan baik. *L. coryniformis* dan *Gluconobacter* sp merupakan isolat terpilih (potensial) yang mempunyai kemampuan mendegradasi protein dan pektin. Starter kering yang dihasilkan mempunyai rata-rata rendemen 63,42%, kadar air 9,77% dan viabilitas sel $1,3 \times 10^5$ CFU/gr. Karakteristik organoleptik starter kering secara keseluruhan mempunyai aroma asam, warna cerah dan tekstur halus. Perlakuan terbaik diperoleh perlakuan menggunakan isolat BAL terpilih (*L. coryniformis*) dengan viabilitas sel tertinggi yaitu $1,9 \times 10^5$ CFU/gr.

Kata kunci : Fermentasi kakao, isolat BAL dan BAA, starter kering.



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id
